



### ZUTATEN

Spinat (41 %), Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, Wasser), Wasser, VOLLEI, Zwiebel, HARTKÄSE, Rapsöl, Speisesalz, Knoblauch, Muskat.  
Kann Spuren von Sellerie enthalten!

### ALLGERGENE STOFFE

Allergene Stoffe sind in Großbuchstaben angegeben.  
Enthaltene Allergene:  
A... Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse  
C... Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse  
G... Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Spinatknödel



handgemacht & tiefgekühlt

### DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE / 100g

Brennwert	490 kJ / 117 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g 0,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	21 g 1,3 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	1,7 g

### BESONDERE MERKMALE

- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Aromen

### VERPACKUNGSEINHEIT (Stück à 100 g)

4 / 10 / 50 Stück

### ZUBEREITUNG IM KOCHTOPF

Die gefrorenen Knödel in viel kochendes Salzwasser geben, vorsichtig umrühren und 25 Minuten wallend kochen lassen.

### ZUBEREITUNG IM KOMBIDÄMPFER

Kombidämpfer auf ca. 100°C kurz vordampfen, die gefrorenen Knödel auf die Einsätze geben und 30 Minuten dämpfen.

**Nicht zum Rohverzehr geeignet!**

### dengg krapfen & knödel manufaktur GmbH

Innsbrucker Strasse 11 • 6060 Hall in Tirol  
t: +43 (0) 5223 22 441  
f: +43 (0) 5223 22 441 22  
office@dengg.info • www.dengg.info

### SERVIERTIPP

Ein echter Genuss sind unsere Spinatknödel mit etwas braun zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und frischem Schnittlauch serviert. Guten Appetit!